

# Coulis heladería Mango

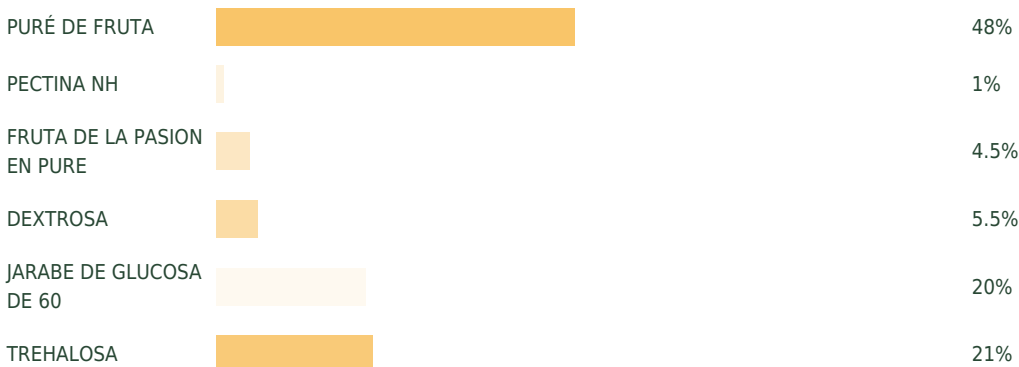
## Descripción

Coulis específicamente equilibrado para responder a los usos de marmolados de los helados y sorbetes, pero también para el acabado de copas heladas. Podrá conservarse a 4 °C hasta el momento del servicio. Conservación máxima recomendada: 4 meses en el congelador en marmolado o una semana a +4 °C para uso como topping.

### Universo de aplicaciones sugeridas

- Heladería

## Composición Global

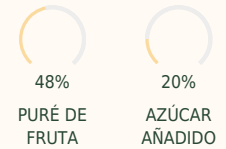


Composición	1000 g	100%
Trehalosa	210 g	21%
Dextrosa	5.5 g	5.5%
Pectina NH	10 g	1%
Mango en puré	480 g	48%
Jarabe de glucosa DE 60	200 g	20%
Fruta de la Pasión en puré	45 g	4.5%

## Procedimiento

Mezclar la trehalosa, la dextrosa y la pectina NH, después verter en lluvia sobre el puré de Mango a 4°C. Batir para homogeneizar bien, añadir el jarabe de glucosa DE60, después calentar a 85 °C sin dejar de remover. Verter enseguida

### Coulis heladería Mango VEGETAL



#### Ingredientes

Mango en puré,  
Trehalosa,  
Dextrosa, Pectina  
NH, Jarabe de  
glucosa DE 60,  
Fruta de la Pasión  
en puré





#### PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Mango ,  
Mango Kesar y Alphonso

#### TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco ,  
Glaseado -12 -14°C

#### TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,  
Para llevar

#### PUNTOS FUERTES

Color / brillo ,  
Receta vegana ,  
Come frío o helado